

Zeitschrift: HTR Hotel-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: - (2010)
Heft: 9

Anhang: Stellenrevue htr = Marché d'emploi htr
Autor: [s.n.]

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 29.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

stellenrevue htr marché d'emploi

htr hotel revue Nr. 9 / 4. März 2010

Der grösste Stellenmarkt der Branche
Le principal marché de l'emploi
de la branche

Veränderungen
beginnen hier
htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch



Aktuell über 850 Hotel-
und Gastronomiejobs
in der Schweiz.

Besuchen Sie
WWW.HOTEL-CAREER.CH

reception@hotelleriesuisse.ch
Schlüsselkompetenzen für
den Hotellempfang erwerben
www.hotelleriesuisse.ch/weiterbildung
hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

www.gastrojob.ch
Topjobs und Gastroprofis – ganze Schweiz
GastroJob
Telefon 041 418 23 33 info@gastrojob.ch

Inhalt / Sommaire

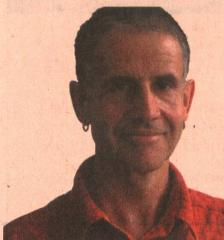
Aus- und Weiterbildung	2
Direktion/Kaderstellen	3-5
Deutsche Schweiz	3-10
Suisse romande	10
Svizzera italiana	10
International/Marché international	10
Stellengesuche/Demandes d'emploi	10
Immobilien	11

Prävention

Unfallprävention
ist wichtig. Gäste,
Mitarbeitende
und das Betriebs-
budget profitieren
davon.



Der Koch bleibt am Herd



CHRISTOPH MÜLLER
BERATER SPORT, bfu

OTTO & FRIEDEMANN
OTTO & FRIEDEMANN

Gäste sollen während ihres Aufenthalts nicht verunfallen und auch Mitarbeitende sieht man gerne gesund und unverletzt am Arbeitsplatz. Fällt beispielsweise der Chefkoch wegen eines Skinfalls für längere Zeit aus, herrscht keine Freude. Die bfu - Beratungsstelle für Unfallverhütung ist überzeugt: Guter Rat ist nicht teuer.

nationen bei Massnahmen rund um die Sicherheit. Wie profitieren die Mitglieder von hotelleriesuisse von der Partnerschaft mit der bfu? Indem sie sich bei Fragen der Sicherheit beraten lassen und das Sicherheitsmanagement konsequent als integralen Bestandteil ihres Qualitätsmanagements behandeln. Gewinner sind dabei die Gäste, die Mitarbeitenden und nicht zuletzt das Betriebsbudget. Der Haken bei der Sache: Sicherheit installiert sich nicht von alleine – jemals muss dafür verantwortlich sein. Oft haben Hotels bereits einen Sicherheitsbeauftragten. Er oder sie setzt im Auftrag der Hotelleitung Massnahmen zur Sicherheit der Mitarbeitenden am Arbeitsplatz um. Wie sieht es aber aus, wenn die Mitarbeitenden nicht im Betrieb, sondern in ihrer Freizeit verunfallen? Absenzen

durch Nichtbetriebsunfälle sind wesentlich häufiger als Arbeitsunfälle. Es sollte daher im Interesse der Betriebe sein, sich auch für die Sicherheit ihrer Mitarbeitenden in der Freizeit einzusetzen, denn Unfälle während der Freizeit verursachen in der Schweiz pro Jahr materielle Kosten von 2.5 Mia Franken.

onsplan für den eigenen Betrieb zu entwickeln und mögliche Massnahmen dazu zu definieren. Dieser Tag und auch die umzusetzenden Massnahmen kosten zwar einen Batzen – jedoch deutlich weniger, als der Chefkoch mit Gipsbein zu Hause vor dem Fernseher. Eine Investition die sich also durchaus auch längerfristig lohnt.

Beratung für Mitglieder

Bereits im dritten Jahr stellt die bfu den Mitgliedern der Q-Trägerschaft ihre Kompetenz bei der Unfallprävention zur Verfügung. Sie hat sich bei der Überarbeitung der Leitfäden I und II des Qualitäts-Programms des Schweizer Tourismus engagiert und ihr Wissen eingebracht. Beim Label «Familien Willkommen» berät die bfu die Feriendestina-

Unfälle im Sport

Die bfu hat mit dem Kurs «Unfälle im Sport» ein Angebot für Unternehmen die etwas gegen Sportunfälle ihrer Mitarbeitenden tun wollen. Die Teilnehmenden lernen dabei Sportunfälle der Mitarbeitenden selber zu beurteilen und darauf abgestimmte Massnahmen zu treffen. Ziel des Kursstages ist es, einen massgeschneiderten Präventi-

nächstes Kursangebot

Den Kurs «Unfälle im Sport» gibt es in Deutsch und Französisch. Der nächste Kurs in Deutsch findet am 23. März 2010 in Bern statt, der nächste in Französisch am 19. Mai 2010 in Aigle. Mehr dazu erfahren Sie auf www.bfu.ch, Rubrik «Prävention in Betrieben» oder bei Mirjam Mettler, Telefon +41 31 390 22 70, m.mettler@bfu.ch.

Anzeigenschluss verpasst?

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue

**PIZZA, ANTIPASTI,
FOODCAFF & CO.**

**DAS
INTENSIV-
SEMINAR
KURS**

**DER
PIZZAIOLO**

VON GASTROSUISSE

TERMINI **WEITERE
INFORMATIONEN?**

**FRÜHJAHRS-
HERBST:** 21.05. bis 14.06.2010 | 18.09. bis 02.10.2010 | 10.11.2010
2010 | 24.09.2010 | 01.10.2010 | 05.11.2010
Tel. 0848 377 111 | weiterbildung@gastrosuisse.ch
PREIS: CHF 990,- inkl. Diplom | www.gastrosuisse.ch

GASTR. SEMINAR
577-3184

www.gastrosuisse.ch

Gastrosuisse

www.gastrosuisse.ch

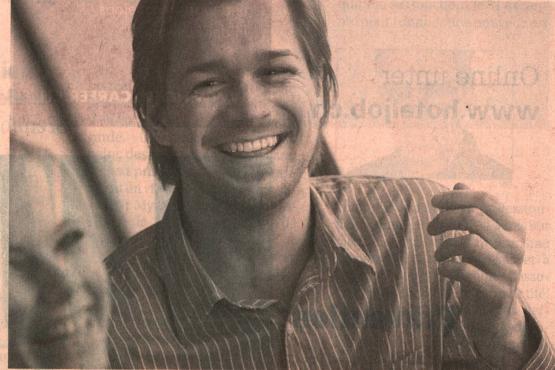
Gastrosuisse

www.gastrosuisse.ch

Sprachaufenthalte
Top Angebote von
Annemarie + Rolf Frischknecht
Tel 044 926 39 58
www.sprachausbildung.ch

G3
f2

Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.



NEU!

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis

- + Zusätzliche Ausbildungsinhalte
- + Modularer Aufbau
- + Wahlpflichtmodule Systemgastronomie, Beherbergung, Gastronomie
- + Lernreflexionskonzept
- + Eidgenössische Anerkennung

GastroSuisse
Berufsbildung

Telefon 0848 377 111 | E-Mail info@gastrosuisse.ch
Telefax 0848 377 112 | Internet www.gastrosuisse.ch

GASTRO SUISSE



Hotel & Gastro formation
by
Hotel & Gastro Union
Gastrosuisse
hotelleriesuisse

**Ausschreibung der Berufsprüfung
für Hotelempfangs- und -administrationsleiter/-in 2010**

Prüfungsdaten 06. – 10. September 2010
Prüfungsort Schulzentrum Hotel & Gastro formation, Weggis
Prüfungssprache Deutsch
Zulassungsbedingungen Die Zulassungsbedingungen entnehmen Sie bitte dem Prüfungsreglement Art. 10, gemäss gültigem Reglement/Wegleitung vom 21. August 1997.
Prüfungsgebühr Die Prüfungsgebühr beträgt **CHF 2'100.00** inkl. Materialkosten und Fachausweisregistergebühr und ist bei Anmeldeschluss fällig.
Anmeldeschluss: 31. Mai 2010. Die Anmeldung erfolgt mit dem entsprechenden Formular an die folgende Adresse: Hotel & Gastro formation, Herr Jonas Schmid, Eichstr. 20, 6353 Weggis, Tel: 041 / 392 77 77, Fax: 041 / 392 77 70

5089-3414

IMPRESSUM STELLEN- UND IMMOBILIENREVUE

htr **hotel revue** – **stellen revue** / **marché de l'emploi** – **immobilienrevue** / **marché immobilier**

Der Stellen- und Immobilienmarkt für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Le marché d'emploi et immobilier pour l'hôtellerie, la restauration et le tourisme

Herausgeber / Editeur: hotelleriesuisse, 3001 Bern

Verlag / Edition / Rédaction: Montbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Chefredaktion / Rédaction en chef: Elisabeth Hohmeier

Verlagsleitung / Chef d'édition: Barbara König

Kundenberatung / Conseiller à la clientèle: Michael Müller, Béda-Urs Schönenberger

Anzeigen-Innendienst / Service des annonces: Angela Di Renzo, Patricia Nobs Wyss, Monika Hausammann

E-Mail: inserate@htr.ch | **Homepage:** www.htr.ch

Stellenportal / Plate-forme marché d'emploi: www.hoteljob.ch

Anzeigenkatalog (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

Stellenrevue / marché d'emploi - Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue

– Aus- und Weiterbildung / Formation initiale et continue CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Stellenangebote / Demandes d'emploi CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10
– Kaderubrik / rubrique cadres / Tourismus CHF 1.80 4-farbig/quadrat CHF 2.30

Zuschlag Aufschaltung Internet / Affichage Internet (nur Stellenangebote / seulement demande d'emploi)

1 Woche / semaine CHF 100.–, 2 Wochen / semaines CHF 70.–, 4 Wochen / semaines CHF 100.–

Immobilienrevue / marché immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces

– Immobilien / immobilier - Kleinanzeigen / petite annonces CHF 1.60 4-farbig/quadrat CHF 2.10

1 GZD bis spätestens Freitag vor Erscheinen – zusätzliche GZD werden mit je CHF 30.– verrechnet.

Terme **Termes**
– Ausgabe / Numéro **Nr. 10/2010**
– Erschein / Parution **11. 3. 2010**
– Anzeigenchluss / Délai **8. 3. 2010**

Anzeigenchluss / Délai

Stellen / annonces emploi Mo / Lu 12 Uhr

Nr. 11/2010 **18. 3. 2010** **15. 3. 2010**
Nr. 12/2010 **25. 3. 2010** **22. 3. 2010**
Nr. 13/2010 **1. 4. 2010** **29. 3. 2010**

Liegenschaften- Rubriken / immobilier - rubrique Fr / Ve 12 Uhr

Doppelnummern

Numéros couplés

Nr. 27/28 / 8. 7. 2010

Nr. 29/30 / 22. 7. 2010

Nr. 50/51 / 16. 12. 2010

Herstellung / Production: Büchler Grafina AG / Druckzentrum Bern, 3001 Bern

Auflage WEMF-beglaubigt 2009 / tirage contrôlés REMP 2009: Verkaufte Auflage / tirage vendu: 10 732 Ex. Gratisauflage / tirage gratuit: 769 Ex. Druckauflage / tirage imprimé: 13 000 Ex.

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahme auf Online-Dienste durch Dritte. Dies unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht.



Zum 01. Juni 2010 sucht Samnaun Tourismus eine(n)

LeiterIn Information

Ihre Hauptaufgaben

- Gästebetreuung am Schalter und Telefon
- Führung des Mitarbeiter-Teams und Ausbildung von Lernenden
- Führung der Buchhaltung (FIBU, Jahresabschluss)
- Führung des Kurtaxewesens
- Verantwortung für den Unterhalt der EDV-Systeme
- Projektarbeiten
- Mithilfe bei Gäste-Events
- Promotionen in der Schweiz und im Ausland

Ihre Talente & Qualifikationen

- Sie sind kontaktfreudig, team- und begeisterungsfähig
- Sie lieben selbständiges Arbeiten und sind flexibel und belastbar
- Sie weisen eine touristische Aus- bzw. Weiterbildung oder Berufserfahrung in einem touristischen Betrieb vor
- Sie arbeiten gerne am Computer und lieben den Umgang mit Zahlen
- Sie sind bereits Berufsbildner oder kennen die kaufmännische Ausbildung
- Sie verfügen über umfangreiche Kenntnisse im Bereich Finanzverwaltung und Rechnungswesen

Zum 01. August 2010 sucht Samnaun Tourismus eine(n)

PraktikantIn (1 Jahr)

Bei Samnaun Tourismus können Sie Berufserfahrung im Tourismus sammeln und erhalten Einblick in sämtliche Bereiche eines Tourismusverbandes. Sie sind kontaktfreudig, und lieben den Gästekontakt? Dann nichts wie los!

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen! Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis 19.03.2010 an:

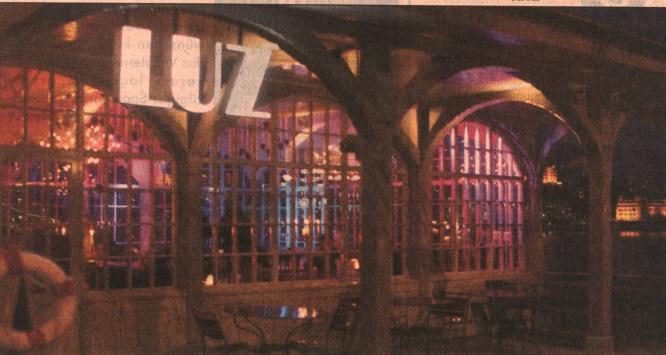
SAMNAUN TOURISMUS, Herr Christoph Kunz, Direktor,

Dorfstrasse 4, CH-7563 Samnaun Dorf

Tel +41 81 868 58 58, Fax +41 81 868 56 52

christoph.kunz@samnaun.ch

www.samnaun.ch



Tavolago - Gastronomie zu Wasser & Land

Das LUZ Seebistro - Genuss mit Seeanstoß - wurde im Mai 2009 eröffnet. Die Lage und Licht (span. "luz") machen es zu einem Luzerner Original. Auf der Karte: Leichte Kost, starker Rum und alles, was ein gutes Bistro ausmacht.

Wir suchen ab April 2010 oder nach Vereinbarung einen

Betriebsleiter "LUZ Seebistro" (m/w)

Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet:

- Gastgeber und Gesamtbetriebsführung
- Führung der 8 MitarbeiterInnen
- Wareneinkauf und Einhalten des Hygienekonzepts
- Budgetverantwortung

Unser Anforderungsprofil:

- Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe
- Dipl. Restaurateur HF/FH oder Inhaber des Wirtepatents für den Kanton Luzern
- Gästeeorientierte, kommunikative und gewinnende Persönlichkeit
- Selbständige, verantwortungsbewusste und zuverlässige Arbeitsweise

Wir bieten eine abwechslungsreiche Aufgabe, die Verantwortung, Kompetenz und Selbständigkeit in sich vereint sowie eine Gewinnbeteiligung am Geschäftsergebnis.

Tavolago AG

Isolde Braunert, Leiterin Personal, Werftstrasse 5, 6002 Luzern
i.braunert@tavolago.ch, Telefon 041 367 68 93



Das Sunstar Hotel Grindelwald **** ist ein vielseitiges und aktives Haus mit Wellness-Oase und Seminarräumen mit fantastischer Aussicht. Die Angebotspalette im heimeligen Gletscherdorf Grindelwald und in der ganzen Jungfrau Region ist gross.

GRINDELWALD

Um unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen, suchen wir noch Sie als unsere:

WellnessleiterIn

Eintritt per sofort

Sie verfügen über Know-how im Wellnessbereich und sind eine extrovertierte Persönlichkeit mit Kenntnissen und Erfahrungen in diversen Massagetechniken. In dieser interessanten Tätigkeit steht für Sie der Guest im Mittelpunkt. Sie sind für eine optimale Belegung und Einsatzplanung sowie eine kompetente Beratung im Wellnessbereich verantwortlich.

Neben den grossen Erwartungen an Sie, haben aber auch wir Ihnen Einiges zu bieten wie: Interne Schulung und Weiterbildung sowie eine solide und starke Schweizer Hotelkette im Hintergrund sind dabei nur einige Punkte. Neugierig geworden? Sie sind interessiert? Dann schreiben Sie uns eine E-Mail an: mail.direktion.grindelwald@sunstar.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto:
Herr Yves Timonin, Gastgeber/Direktor Sunstar Hotel Grindelwald, 3818 Grindelwald/Schweiz
Tel. 033 854 77 77 Fax. 033 854 77 70
Mail: mail.direktion.grindelwald@sunstar.ch

Sunstar ZEIT, DIE BLEIBT

GRINDELWALD

6228-312

das widder hotel - das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen, moderne architektur in 9 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant - beliebte treffenpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen per anfang april oder nach vereinbarung einen ausgewiesenen und dynamischen chef de partie als

alleinkoch (m/w) wirtschaft zur schtund im widder hotel

welcher aus erfahrung freude am beruf mitbringt. in dieser position sind sie verantwortlich für die angebotsplanung und -produktion unserer wirtschaft zur schtund wie auch für die verpflegung unserer mitarbeitenden im widder hotel. meistens geregelte arbeitszeit und samstag/sonntag runtag, suchen sie einen arbeitsplatz in einem jungen team und fühlen sie sich angesprochen? dann beantworten ihnen anja pagani, human resources manager, gerne ihre Fragen und wartet gespannt auf ihr cv mit foto.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich
tel. 044 224 25 26, fax 044 224 24 24
administration@widderhotel.ch www.widderhotel.ch/karriere

6228-312

HOTEL LINDENHOF

6228-312

Das 3-Stern-Erlebnis-Hotel am schönen Brienzersee mit 40 Themenzimmern und über 80 Betten, 2 Restaurants, grosse Seerose, ideale Bankett- und Seminarräumlichkeiten mit Hallenbad und Wellnessangebot. Alles in ruhiger, grüner Umgebung, für Gäste, die das besondere suchen!

Für die bevorstehende Sommersaison suchen wir folgende Team-Mitglieder:

Chefs de Partie Garde-manger ob März und Entremetier - ob April welche durch ihre Erfahrung bereit sind, einen Posten zu führen und mit eigenen Ideen unseren Küchenchef nachhaltig zu unterstützen.

Commis de cuisine ob Mai die mit Leib und Seele den Kochen verfallen sind und aus unserer marktfrischen Kräuter-Küche Gerichte hervorzuheben, die man nicht überall genießen kann.

Servicefachangestellte D/F/E, ab April und Mai die unseren grossen Stammgätekreis während einer langen Sommersaison aufs Feiste verwöhnen möchten.

Receptionspraktikantinnen D/F/E, ab Mitte Mai welche unsere Gäste mit einem herzlichen und ehrlichen Lachen empfangen, professionell umsorgen und betreuen.

Zimmerdamen D, ab Mai die unseren Gästen mit den Erlebniszimmern das spezielle Ambiente vermitteln.

Wenn Sie Lust haben, in unserem jungen, motivierten Team mitzuwirken, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen oder greifen für weitere Fragen zum Telefon. Herr Imhof und Frau Gerber geben Ihnen gerne Auskunft.

Hotel Lindenholz 3855 Brienzerstrasse 38 3030 Brienzerstrasse 38 3030

6228-312

Ein attraktives Mandat ab 1. 1. 2011:

Übernahme der Geschäftsstelle des Vereins
Swiss Partner für den Gruppentourismus und
der Incoming Agentur Swiss Partner Service GmbH

Swiss Partner

SWISS PARTNER für den Gruppentourismus ist eine Marketinggemeinschaft zur Förderung des Bus- und Gruppentourismus nach und innerhalb der Schweiz und umfasst 65 hochkarätige Mitglieder: Hotels, Hotelgruppen, Restaurationsbetriebe, Verkehrsvereine, Bergbahnen, Schiffsbetriebe und Seehandelsfirmen in der ganzen Schweiz. Der Verein Swiss Partner besitzt und betreibt zudem die Incoming Agentur Swiss Partner Service GmbH. Die derzeitige Geschäftsstelle gibt das Mandat nach 19 Jahren erfolgreicher Tätigkeit altershalber ab.

Aufgaben

Sie führen auf Mandatsbasis die Geschäftsleitung des Vereins Swiss Partner und der Service GmbH, sind für die strategische Marketing-Kommunikationsplanung, die Durchführung sämtlicher Marketing- und Verkaufsmassnahmen genauso wie für das Controlling verantwortlich. Mit der Incoming Agentur planen und organisieren Sie marktkonforme Gruppenreisen und vermarkten diese. Ebenso stellen Sie auf Kundenwunsch individuelle Gruppen- und Themenreisen zusammen. Die Aufgabe reicht von der Planung über die Durchführung bis zur Abrechnung. Sie stellen einen hohen Servicegrad sicher und pflegen die vielseitigen Beziehungen zu den Mitgliedern, zu den Partnern und zu den Kunden. Für die Wahrnehmung aller Aufgaben sind mindestens 2 Vollzeitstellen notwendig.

Anforderungen

- Sie verfügen über eine Höhere Fachausbildung im Bereich Tourismus (HFT) oder eine entsprechende Ausbildung mit Vertiefung Marketing.
- Sie bringen Erfahrung in einer leitenden Position im Tourismus und/oder Marketing mit.
- Sie sind eine kommunikative, teamorientierte Persönlichkeit mit hoher Affinität zum Gruppentourismus und, vorzugsweise, mit vertieften Kenntnissen der Gruppenreise- und Busbranche.
- Ideen, Organisationstalent und Durchsetzungskraft gehören zu Ihren Fähigkeiten, zudem sind Sie belastbar.
- Sie beherrschen D/F in Wort und Schrift, kommunizieren wenn möglich auch in E/I und haben eine hohe Reisebereitschaft.
- Sie verfügen über eine eigene Büroinfrastruktur.

Ihre Chance

Es erwarten Sie ein intensives, verantwortungsvolles und ausbaufähiges Mandat in einem äusserst spannenden Umfeld.

Wenn Sie sich für diese vielseitige, attraktive Aufgabe interessieren, so richten Sie Ihr Angebot mit Budgetvorstellungen (bzw. Kosten des Mandates) bis am 24. März 2010 an den Präsidenten. Für weitere, zusätzliche Informationen wenden Sie sich an die Geschäftsstelle.

Swiss Partner für den Gruppentourismus

Geschäftsstelle zuhause des Präsidenten
Herr Oliver von Allmen
Santisstrasse 19
8134 Adliswil
Tel. 044 709 09 70
Fax 044 710 24 03
E-Mail: info@swisspartner.ch

6228-312

Die Gastronomiegruppe 

Die ZFV-Unternehmungen sind ein traditionsreiches, zukunftsgerichtetes Gastronomieunternehmen mit über 100 Mitarbeitenden, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen. Zu den ZFV-Unternehmungen gehören die Sorell Hotels, öffentliche Restaurants, Personalrestaurants von Unternehmen, Menschen und Cafeterias von Universitäten und Schulen sowie die Kleiner Bäckerei-Konditorei in Zürich.

Für das von uns im Auftrag geführte

Personalrestaurant der DOW Europe GmbH

Bachtobelstrasse 3, 8810 Horgen

suchen wir per sofort einen bzw. flexiblen Anstellungsvertrag einen Koch mit technischem und gastronomischen Profil als

Koch mit technischem und gastronomischen Profil als

Ihre Aufgabe: Sie sind zuständig für diverse Mise en place Aufgaben sowie die Mithilfe bei der Produktion der Menüs auf allen Posten der Produktions- und à la carte Küche. Zudem übernehmen Sie die Verantwortung für einen Posten bei Abwesenheit des Postchefs, tragen die Mitverantwortung bei der Warenannahme und helfen bei der Einhaltung und Umsetzung der Hygiene- und Arbeitssicherheitsrichtlinien mit. Sie arbeiten in der Regel von Montag bis Freitag, jeweils von 6.30 bis 15.30 Uhr, sind jedoch auch bei Spezialanlässen flexibel und einsatzbereit.

Ihr Profil: Wir suchen einen teamfähigen, motivierten und einsatzfreudigen Mitarbeiter, welcher über eine abgeschlossene Kochlehre verfügt und bereits mehrjährige Berufserfahrung mitbringt. Zudem bringen Sie gute Kenntnisse im Bereich Dessert und Patisserie mit, sind belastbar, kreativ sowie verantwortungsbewusst und verfügen über ein vernetztes Denken.

Wir bieten: Ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch.

ZFV-Unternehmungen

Flüelastrasse 51, Postfach, 8047 Zürich
T +41 44 388 35 05, F +41 44 388 35 36
E-mail: info@zfv.ch, www.zfv.ch

6170-3465



Das Kantonsklinikum Glarus verwöhnt täglich rund 350 Patienten, Besucher, Gäste und Mitarbeitende im der Cafeteria und im Personalrestaurant. Unser Ziel ist eine Kombination aus hoher Qualität, bestem Service und angenehmem Ambiente – kurz alles dreht sich um persönliche Wünsche und Bedürfnisse unserer Kunden.

Zur Verstärkung unseres Führungsteams suchen wir ab 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung eine kreative Persönlichkeit als

Leiter/in Cafeteria/Personalrestaurant mit Entwicklungsmöglichkeit Hotellerie

Sie führen ein Team mit 6 Mitarbeiterinnen. Sie koordinieren gerne, verstehen es, zu motivieren und arbeiten gerne aktiv mit. Mit Ihrem Team sichern Sie hohe Qualitätsstandards und verbessern diese stetig weiter. Sie bringen eine perfekte Gastgebetshaltung, feste Gesetze, verkaufen gerne und halten die Gelegenheit für eine angenehme Atmosphäre. Ihr oberstes Ziel sind zufriedene externe und interne Kunden und Sie sind dafür bereit, manchmal auch das „Unmögliche“ möglich zu machen. Daneben organisieren Sie gerne Seminare und Bankette. Sie sind Ansprechpartner von der Planung bis zur Durchführung und leiten die Anlässe umsichtig. Weiter unterstützen Sie uns bei der Weiterentwicklung unseres Hotellerieangebots für unsere grund- und zusatzversicherten Patienten.

Wir bringen eine fundierte gastronomische Ausbildung und Berufserfahrung im Bankett-/Seminarbereich mit. Ihre Fähigkeit, Prioritäten zu setzen und in Gesamtzusammenhängen zu denken, lässt Sie auch in hektischen Situationen den Überblick bewahren. Sie suchen ein interessantes Aufgabenspektrum und sind bereit in einem dynamischen Umfeld Verantwortung zu übernehmen. Wir setzen für die Tätigkeit Erfahrung in der Personalführung, Kommunikationsstärke und ein natürliches Durchsetzungspotenzial voraus.

Wir bieten Ihnen Raum zur fachlichen und persönlichen Entwicklung. Sie arbeiten gerne interdisziplinär mit vielen Bereichen zusammen und bringen Ihre Erfahrungen ein.

Frau Bettina Dürst, Leiterin Gastronomie, Tel. 055 646 32 83 freut sich auf Ihren Anruf und beworben Sie gerne Ihre Fragen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte bis Ende März 2010 an:

Frau Bernadette Meli Sbrizi, Leiterin Personalmanagement
Kantonsklinik Glarus, Flüelastrasse 99, 8750 Glarus
Email: personal@ksgl.ch

Besuchen Sie uns auf unserer Homepage:
www.kantonsklinikglarus.ch

6233-3519



Experience Matters



Die Kundenzufriedenheit bei unseren Dienstleistungen ist sehr hoch. Dies verdanken wir unseren motivierten Mitarbeitenden, erstklassigen Produkten und gehobenen Serviceleistungen.

American Express Travel ist eine der grössten Reise- und Dienstleistungsorganisationen der Welt. Unsere Geschäftsstrategie ist erfolgreich und die stetige Expansion erfordert neue, begeisterungsfähige Mitarbeiter.

Für unsere Agentur im **Zürcher Seefeld**, Abteilung «Concierge Services», suchen wir deshalb Sie als

Persönlicher Concierge

Wir sehen Sie als Persönlichkeit mit ausgeprägtem Kundenumorientierung und einem hohen Grad an Dienstleistungsbegeisterung. Als «persönlicher Concierge» unserer anspruchsvollen Kundenschaft, erfüllen Sie individuelle Wünsche. Sie verfügen über einen KV-Abschluss oder gleichwertige Ausbildung, eine sehr gute Allgemeinbildung, haben grosses Organisations- und Verkaufstalent sowie ein großes Interesse an Sport, Kultur und Gastronomie – und dies weltweit. Besitzen Sie gute Umgangsformen, beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift, dann sollten Sie uns umgehend kontaktieren. Fundierte MS Office-Anwendkenntnisse setzen wir voraus.

American Express bietet Ihnen mehr

Als Global Player bietet American Express Travel mehr als einen spannenden Job: Unser internationales Netzwerk ermöglicht Ihnen Kontakt und Austausch mit anderen Ländern und Kulturen. Mitarbeiter-/Teamförderung ist bei uns zudem kein bloses Schlagwort, sondern gelebte Unternehmenskultur. Und für das Tüpfelchen auf dem «» sorgen Gratis-Kreditkarte, günstigste Travellers Cheques, sehr gute Sozialleistungen, ein attraktives Mitarbeiter-Anerkennungsprogramm sowie Reisevergünstigungen.

Möchten auch Sie «part of the winning team» sein? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.

American Express Int. Inc.
Bellerivestrasse 17, 8047 Zürich
Susanne Najid, Tel. 044 385 64 50
susanne.n.najid@aexp.com

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.americanexpress.com/jobs



6170-3476



Die Zoo Restaurants GmbH ist eine Tochtergesellschaft der Zoo Zürich. Unser Unternehmen umfasst die zwei A-la-carte-Restaurants Outpost und Altes Klösterli und die zwei modernen Free-flow-Selbstbedienungs- und Bankett-Restaurants Sista und Masaala. In der Gesamtunternehmung beschäftigen wir rund 80 Vollzeitmitarbeiter sowie bis zu 80 Aushilfsmitarbeitende.

Für das Alte Klösterli, unseren typisch schweizerischen und lebhaften Landgasthof, suchen wir per 1. Mai 2010 oder nach Vereinbarung:

Gelernten Jungkoch (m/w)

- Sie sind interessiert an der Schweizer Küche mit modernem Touch
- Sie bringen 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit
- Sie sind hektischen Situationen gewachsen
- Sie haben Freude an Ihrem Beruf

Für unser Restaurant Outpost, das im amerikanischen Clubstil gehaltene Restaurant mit Canadian-Beef-Spezialitäten und Seafood-Schlemmereien, suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen:

Gelernten Jungkoch (m/w)

- Idealerweise bringen Sie 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung mit
- Sie sind interessiert an gehobener, internationaler Küche
- Sie haben Freude an Ihrem Beruf

Für das Restaurant Masaala, unser modernes und nicht ganz alltägliches Restaurant mitten im Zoo, wo wir nebst Tages-Selbstbedienungsbetrieb exklusive Bankette mit hochstehender Gastronomie durchführen, suchen wir per 1. April 2010 oder nach Vereinbarung einen:

Gelernten und kreativen Pâtissier (m/w)

- Sie bringen 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung in der Gastronomie mit
- Sie sind mit unserem zweiten Pâtissier für die Herstellung unserer vielseitigen und kreativen Pâtisseries verantwortlich
- Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an: Zoo Restaurants GmbH, Katrin Hagnauer, Zürichbergstrasse 219 8044 Zürich oder katrin.hagnauer@zoo.ch.

Infos über die Betriebe unter: www.zoo.ch Rubrik Events/Restaurants

6233-3519



Als expandierende Hotelkette der ZFV-Unternehmungen beschäftigen die Sorell Hotels Switzerland in 12 Hotels in Zürich, Winterthur, Bern, Arosa, Arau, Bad Ragaz und Schaffhausen über 280 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, denen wir Raum für Kreativität, Entfaltung und Perspektiven lassen.

Für uns

Sorell Hotel Seefeld

Seefeldstrasse 63, 8008 Zürich

suchen wir sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Service-Mitarbeiterin

Receptionistin/Réceptioniste

Ihre Aufgabe: Als Service-Mitarbeiterin sind Sie hauptsächlich für allgemeine Mise en place-Arbeiten, die Bedienung und Betreuung der Gäste, das Führen einer Servicestation mit Direktkasse, die Mithilfe bei Bestellungen, das Ausführen von Tagesabschlüssen, das Anrichten von Speisen in der Küche, die Zubereitung von Cocktails sowie allgemeine Aufräum- und Reinigungsarbeiten zuständig. In der Regel arbeiten Sie von Montag bis Freitag im Spätdienst von 15.00 bis 24.00 Uhr. Zudem übernehmen Sie bei Ferienabwesenheiten den Frühstücksdienst und helfen bei Bedarf am Wochenende aus.

Als Receptionistin/Réceptionistin betreuen Sie unsere Gäste beim Check-in und Check-out, bearbeiten die eingehenden Reservationen sowie diverse Korrespondenz in D/E, arbeiten mit dem Fidelio 7.14-Reservierungsprogramm und dem Verkausystem Synergy. Zudem bearbeiten Sie die Telefonzentrale und pflegen die Onlinenäthe. In der Regel arbeiten Sie an 5 Tagen zwischen Montag und Sonntag in 4 verschiedenen Diensten zwischen 6.30 und 22.00 Uhr.

Ihr Profil: Wir suchen dienstleistungsorientierte, selbständige, motivierte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, welche bereits über fundierte Erfahrungen in ähnlicher Funktion verfügen. Zudem bringen Sie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse mit.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld sowie vorteilhafte und partnerschaftliche Anstellungsbedingungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauri, Leiterin Personaldienst, senden.

Weitere Stellenangebote finden Sie unter www.zfv.ch oder www.sorellhotels.com.

6170-3465



Direkt im Herzen des beliebten Bündner Ferienortes Arosa bietet das Sporthotel Valsana 73 komfortable Zimmer und Suiten mit allem Komfort, den man sich für seinen perfekten Urlaub auf 1800 Metern wünschen kann. Im und um das Viersterne-Superior-Haus herum lockt ein grosszügiges Sport- und Wellness-Angebot. Wir suchen Sie für Verstärkung unseres jungen, kreativen und dynamischen Teams.

AROSA PUR

Wir suchen ab Mitte Juni 2010 noch folgende Teammitglieder:

DIREKTASSISTENT/IN

Ganzjahresanstellung - Sie arbeiten frontorientiert, haben Führungserfahrung im Front Office-Bereich sowie bestre EDV- und Sprachenkenntnisse (D, E, F).

ASSISTANT F&B/RESTAURANT LEITER (m/w)

Mit ersten Führungserfahrungen sowie praktischer Serviceerfahrung in der Vier- oder Fünfsternehotellerie Sprachen: D/E w.m. F.

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE

Mit Erfahrung im gehobenen Halbpensionsbereich,

HOTELFACHFRAU / -MANN IM SERVICE

Mit starken Serviceerfahrungen, Sprachen: D/E w.m. F.

RÉCEPTIONIST/IN

Mit Berufserfahrung, Sprachenkenntnisse D, E, F sowie Erfahrung mit Protel-Reservierungssystem von Vorteil.

Möchten Sie in einem der schönsten Orte in der Schweiz leben und arbeiten? Mehr erfahren Sie auf www.tschuggenhotelgroup.ch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

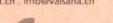
Direktion: Andrea & Daniel Durrer-Fässler



CH-7830 Arosa, Valsavolpe

Tel. +41 (0)81 378 63 63, Fax +41 (0)81 378 63 64

www.valsana.ch



MEMBER OF TSCHUGGEN HOTEL GROUP

COALZOVIA

6219-5509

prohotel
Wäscherei

In über 30 Jahren hat sich die Prohotel Wäscherei AG bei Hotels, Restaurants, Industriebetrieben, Heimen und Kliniken als verlässlicher Wäsche-Dienstleister für die Wäscheerarbeit und -Vermietung von Wäsche etabliert. Unsere neue Expansionsstrategie umfasst die Erweiterung unseres Produktpportfolios und unseres Einzugsgebietes. Zur Unterstützung unserer Geschäftsführerin suchen wir sofort oder nach Vereinbarung

eine Aussendienst-Mitarbeiterin/einen Aussendienst-Mitarbeiter (mit ca. 50% Bürötätigkeit)

Ihre Aufgaben:

- Analyse des Absatzmarktes
- Akquisition neuer Kunden
- Nachbearbeitung, Erstellen von Kalkulationen und Offerten
- Betreuen und Beraten von bestehenden Kunden

Ihre Zielgruppen:

- Hotels, Restaurants, Industriebetriebe
- Pflegeheime, Altersresidenzen, Kliniken
- Banken, Versicherungen, Krankenkassen

Ihr Profil:

- Leistungsausweis in der Akquisition von Neukunden
- Mehrjährige Erfahrung im Umfeld Ihrer zukünftigen Tätigkeit ist Bedingung
- Überzeugendes Auftreten, hohes Mass an Kontakt- und Kommunikationsfähigkeit
- Strukturierte, proaktive und selbstständige Arbeitsweise
- Beharrlichkeit, Ausdauer und Teamfähigkeit
- Sehr gute Kenntnisse der MS-Office-Applikationen

Unser Angebot:

- Wir bieten Ihnen eine selbstständige, spannende Tätigkeit in einem abwechslungsreichen Umfeld und interessante Anstellungsbedingungen.
- Wir garantieren Ihnen eine umfassende Einarbeitung und die Unterstützung eines kleinen, motivierten Teams.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann würden wir Sie gerne kennenlernen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Prohotel Wäscherei AG, Mirjam Tsering,
Oberfeldstr. 24, 8302 Kloten oder mitsering@prohotel.ch

SV
catering & services

SV Schweiz ist die nationale Marktleaderin in der Gemeinschaftsgastronomie. Als professionelle Gastgeberin bringen wir Genuss und Wohlbefinden in den Alltag unserer Gäste. Für das Geschäftsfeld Business suchen wir per 12. April 2010 oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin / Koch 100 %

In unserem Betrieb Culinarium ZKB City im Herzen der Stadt Zürich verpflegen sich täglich bis zu 580 Gäste mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hoch stehenden Angebot, bestehend aus drei Menüs, einem Wochenbuffet, diversen Spezialitäten, einem reichhaltigen Salatbuffet, einer Dessert-Auswahl und ca. 30 Aktionen pro Jahr. Dem Betrieb sind eine Cafeteria mit 180 Plätzen und eine haus-eigene Patisserie-Produktion mit Auslieferungen angegliedert.

In Ihrer Funktion sind Sie auf allen Posten der warmen Küche tätig. Dabei legen wir bei den Lebensmittelwert auf einen hohen Anteil an Frischprodukten. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören zudem das Bestellen, das Inventuraufnahmen, die Mitarbeit bei Sonderanlässen und Banketten sowie die Mithilfe bei der Ausbildung der Lernenden Köche. Sie arbeiten von Montag bis Freitag, vorwiegend von 6.30 Uhr bis 15.40 Uhr.

Ihr Profil

- Abgeschlossene Kochausbildung
- Mindestens drei Jahre Berufserfahrung in einer Küche mit Frischprodukten
- Kreative/r Fachfrau/-mann mit Freude am Beruf
- Sehr gute Deutschkenntnisse
- Selbstständig, flexibel, teamfähig und belastbar

Wir bieten

- Permanente Aus- und Weiterbildung
- Entwicklungsmöglichkeiten
- Überdurchschnittliche Sozialleistungen

Bruno Suter, Restaurant Manager, erläutert Ihnen gerne weitere Auskünfte, Telefon +41 44 292 27 41, www.sv-group.com. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

SV (Schweiz) AG
Culinarium ZKB City, LDXRC
Postfach
CH-8010 Zürich

SV

gurten

Rauf aus der Stadt!

Traumjob auf dem Gurten!

Wir suchen per 1. Mai bis Ende Oktober 2010:

Servicefachmitarbeiter/in 100%

Chef de Service 100%

Chef de Partie Gardemanger 100% im Restaurant Bel Etage und im Bankett

Wir suchen per 1. Mai in Jahresstelle:

Chef de Partie 100% im Tapis Rouge

Commis de Cuisine Entremetier 100%

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Genossenschaft Migros Aare

Personelles

Karin Aeschbacher
Industriestrasse 20 / Postfach 16
3321 Schönbühl

Details zu diesem Job: www.gurtenpark.ch

819-349

EINTRETEN UND TRÄUMEN...

HOTEL CENTRAL AM SEE WEGGIS

Für unser Ferienhotel mit à-la-Carte-Restaurant und Seeterrasse suchen wir noch Mitarbeiter/innen, die mit Herz und Seele im Gastgewerbe tätig sind. Unser Haus liegt direkt am Vierwaldstättersee, am Fusse der Rigi, im wunderschönen Weggis.

Réception

Empfangssekretärin D/E/F April/Mai 2010 Saison

Service

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für unser Restaurant April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen D/E/F für die Betreuung unserer Hotelgäste April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Küche

Souschef März 2010 Saison
Chef Saucier April/Mai 2010 Saison
Chef Entremetier April/Mai 2010 Saison
Chef Tournant Mai 2010 Saison
Commis de cuisine April/Mai 2010 Saison oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, dort zu arbeiten, wo andere Ferien machen? Sind Sie flexibel und teamfähig und lieben Sie den herzlichen Umgang mit Gästen, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an Familie Stephan und Diana Meyer.

Hotel Central am See • CH-6353 Weggis • Tel. 041 392 09 09
Fax 041 392 09 00 • E-Mail: info@central-am-see.ch
Internet: www.central-am-see.ch

819-349

Julen
ROMANTIK HOTEL
ZERMATT

Zermatt –

einer der bekanntesten Ferienorte der Alpen bietet für Berg- und Schneebegleiste mit seinen zahlreichen Freizeitaktivitäten den idealen Ort für eine Jahresstelle.

Unser traditionelles 4***-Romantik-Hotel Julen wurde durch herzliche Gastlichkeit und ungezwungenes Ambiente zur Legende.

Um unsere anspruchsvollen Gäste auch weiterhin hervorragend verwöhnen zu können, suchen wir noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

ab 1. März 2010

Grill-Koch

ab 1. Mai 2010

Chef de Partie

Küchenhilfe

– Servicefachangestellte/-re

ab 1. Juni 2010

Réceptionist/in

in Saison- oder Jahresstellung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf an folgende Adresse:

Romantik Hotel Julen
Familie Daniela und Paul Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon +41 27 966 7600
Telefax +41 27 966 7676
Internet: www.julen.com
E-Mail: Info@julen.com

Tannenboden

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per 1. Juni 2010 noch einen verantwortungsbewussten

Sous Chef

der unser Team tatkräftig unterstützt und unsere Philosophie von einer gutbürgerlichen Küche mit einem fairen Preis-Leistungs-Verhältnis teilt. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Familie
Hannes Kurath
Hotel Tannenboden
8898 Flumserberg
info@tannenboden.ch
081 733 11 22

819-349

GASTHOF ZUR ALten KANZLEI

Wir sind ein Familienbetrieb mit gutbürgerlicher Küche. Unser Haus besteht aus einem Restaurant mit 50 Sitzplätzen, einem Saal mit 90 Sitzplätzen und einer Terrasse mit 120 Sitzplätzen. Wir verfügen auch über 29 Gästezimmer.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

Servicemitarbeiter/in
(mit A-la-carte-Erfahrung)
Jungkoch (m/w)

Beginn nach Überenkunft.
Wir bieten gute Entlohnung und geregelte Arbeitszeiten.

Zimmer im Hause möglich

Wenn Sie u.a. Freude am Beruf und Teamfähigkeit besitzen, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an H. und H. Jochum Dorfstrasse 13 8606 Greifensee Telefon 044 940 58 87 info@gasthofkanzlei.ch

**Wir sorgen für
Nachwuchs**

htr stellenrevue

**Online unter
www.hoteljob.ch**

BERGBAHNEN • HOTELS • KONGRESSE
STEILSTE ZAHNRADBAHN DER WELT



Die PILATUS-BAHNEN AG mit der steilsten Zahnradbahn der Welt und dem «Berg voller Möglichkeiten» bieten ihren Gästen aus der Schweiz, Europa und Übersee das ganze Jahr ein vielseitiges Angebot an Freizeiterlebnissen. Auf 2123 m ü.M. werden in den herrlich gelegenen Hotels Bellevue und Pilatus-Kulm nicht nur die Flugs- und Hotelgäste verwöhnt, sondern auch hervorragende Möglichkeiten für Tagungen, Familienfeste und Events aller Art und Grösse geboten. Weitere Verpflegungsmöglichkeiten gibt es in den Bergrestaurants Kriensegg, Fräkmüntegg sowie im Chalet.

Zur Verstärkung unseres Hotel- & Gastronomie-teams suchen wir per April oder nach Vereinbarung

Küchen

- Sous Chef/in mit abgeschlossener Berufsausbildung, Führungserfahrung und guten Englischkenntnissen
- Jungkoch/e/innen mit abgeschlossener Berufsausbildung und Englischkenntnissen
- Patisserie Mitarbeiter/in mit abgeschlossener Berufsausbildung als Konditor/in oder Confiseur/in
- Praktikant/in (für Hotelfachschüler/in, für 6 Monate)
- Hilfsküche/innen mit guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Restaurants

- Restaurantsfachmitarbeiter/in mit abgeschlossener Berufsausbildung und guten Englischkenntnissen
- Servicehilfen mit sehr guten Deutschkenntnissen und Erfahrung

Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette

- Gästebetreuer/in/orts-kundig und sehr gute Englischkenntnisse (weitere Fremdsprachen von Vorteil)
- Praktikant/in Empfang/Rezeption/Seminare & Bankette (für Hotelfachschüler/in für 6 Monate)

Weitere Informationen zu diesen Stellen finden Sie unter www.pilatus.ch

Wir bieten befristete und unbefristete Anstellungen, bei der Selbstständigkeit und Eigenverantwortung gefragt sind. Es erwarten Sie ein offenes und kollegiales Arbeitsklima in einer dynamischen Unternehmung mit vorwiegend Tagdienst.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige und schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Ruth Ott, Leiterin Personal.

PILATUS-BAHNEN AG
Schlossweg 1 CH-6010 Kriens/Luzern
Tel +41 (0)41 329 11 11 • Fax +41 (0)41 329 11 12
E-Mail: info@pilatus.ch • Internet: www.pilatus.ch



819-349

Finden Sie Ihren Traumjob mit hoteljob.ch!

Einfach unter www.hoteljob.ch den gewünschten Job-Code eingeben und direkt das Stellenangebot ansehen.

Viel Erfolg bei der Suche!

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Direktion / Geschäftsleitung

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Operativer Geschäftsführer (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10736

Verkauf / Marketing

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Regional Sales & Account Manager	Region Zürich/ Schaffhausen	J10732
Sales	Region Zürich/ Schaffhausen	J10858
Shop-Mitarbeiter ca. 50 % aufp	Region Zürich/ Schaffhausen	J10866
Product Manager	Region Ostschweiz	J10868
Junior-Kongressmanagerin	Region Zentralschweiz	J10853

Kaufmännisch/ Finanzen/ HR/ IT

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Controlling Consultant Hotel	Region Zürich/ Schaffhausen	J10878
Buchhalter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10880

Reception / Front Office

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Receptionistin	Region Zürich/ Schaffhausen	J10860
Receptionistin	Region Zentralschweiz	J10882
Rezeptionisten/innen	Region Bern	J10877
Rezeptionist/ in (Spanien - Costa Brava)	International	J10862
Rezeptionist/ in	Region Bern	J10872

Food & Beverages

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
F&B Manager (m/w)	Region Bern	J10741
Chef de Service w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J10747
Restaurantsleiter/in / stv. Restaurationsleiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10848
Betriebsassistent/in / Leitung Service	Region Basel	J10849
Leiter Gastronomie (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10731
Purchasing Manager (Malediven)	International	J10850

Küche

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Chef de partie	Region Bern	J10727
Chef de partie (Irland - Galway)	International	J10895
Kitchenchef (Singapur)	International	J10896
Chef de partie (England - Aviemore)	International	J10897
Chef de partie/Commis de cuisine	Region Ostschweiz	J10899
Koch m/w	Region Zentralschweiz	J10902
Commis de Cuisine	Region Bern	J10904
Sous-chef (m/w)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10905
Sous-chef	Region Graubünden	J10890
Chef pâtissier (Luxury river cruise liner)	International	J10891
Commis pâtissier	Region Graubünden	J10888
Sous Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10892
Chef de Partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10893
Chef de partie (Luxury river cruise liner)	International	J10871
Chinese Chef	Region Zürich/ Schaffhausen	J10874
Souschef	Region Bern	J10875
Sous chef m/w	Region Zürich/ Schaffhausen	J10883
Chef de Partie / Demi Chef de Partie	Region Basel	J10884
Sous Chef	Region Bern	J10885
Chef de partie (Bankettküche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10855
Demi-chef de partie	Region Zürich/ Schaffhausen	J10856
Demi-chef de partie (Gartenküche)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10857
Chef de partie	Region Ostschweiz	J10745
Sous Chef Tagesdienst	Region Basel	J10748
Sous-chef (Luxury river cruise liner)	International	J10722
Chef de partie	Region Graubünden	J10723
Sous-chef	Region Bern	J10725
Sous-chef	Region Bern	J10728

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Restaurant-Manager	Region Basel	J10734
(Anfangs-) Sommelier / -ière (Mo-Fr)	Region Basel	J10737
Restaurantsfachfrau / -mann	Region Basel	J10738
Commis de rang	Region Bern	J10720
Chef de rang	Region Bern	J10721
Commis de rang	Region Graubünden	J10724
Chef de service	Region Zentralschweiz	J10726
Stv. Gastgeber (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10733
Buffethilfe mit Serviceerfahrung	Region Basel	J10735

Service / Restauration

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Serviceangestellte / -r (Mo-Fr)	Region Basel	J10740
Servicemitarbeiter/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J10742
Servicemitarbeiterin (w) / -r (Mo-Fr)	Tessin	J10898
Chef de Rang und Bankettkaufleute	Region Ostschweiz	J10900
Servicefachangestellte w/m	Region Zürich/ Schaffhausen	J10901
Servicemitarbeiter/in	Region Zentralschweiz	J10903
Demi-chef de rang (England - Newick)	International	J10887
Commis de rang	Region Oberwallis	J10889
Chef de Rang	Region Zürich/ Schaffhausen	J10894
Chef de rang	Region Oberwallis	J10870
Chef de rang (Luxury river cruise liner)	International	J10873
Kassiererin (w) 60-80%	Region Zürich/ Schaffhausen	J10876
Chef de rang m/w	Region Graubünden	J10881
Maitre d'hôtel (Spanien - Costa Brava)	International	J10863
Gastronomiekoch (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10864
Servicefachangestellte -r	Region Zürich/ Schaffhausen	J10865
Service-Fachangestellte	Region Zürich/ Schaffhausen	J10867
Praktikant/in Service	Region Freiburg	J10744
Jungsmömler /Jungsmömlière	Region Graubünden	J10746

Bar / Events / Bankett

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Eventmanager / Anlassleiter (w/m)	Region Zürich/ Schaffhausen	J10739
Betriebsassistentin/ en Veranstaltungen/ Events	Region Bern	J10879

Diverses

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Aussendienstmitarbeiter /-in	Region Zentralschweiz	J10886
Buffettochter	Region Zürich/ Schaffhausen	J10730

Lehrstellen/ Praktikum

Position, Arbeitgeber	Ort	Job-Code
Praktikant/in Service	Region Bern	J10869
Praktikant/in Service	Region Bern	J10852
Hotelfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5419
Koch/Köchin	Ganze Schweiz	J5422
Cuisinier/Cuisinière	Toute la suisse	J5551
Employé/ e de commerce HGT	Toute la suisse	J5427
Kaufmann/-frau HGT	Ganze Schweiz	J5423
Spécialiste en hôtellerie	Toute la suisse	J5426
Restaurantsfachmann/-frau	Ganze Schweiz	J5421
Spécialiste en restauration	Toute la suisse	J5424
Réceptionspraktikant/in	Region Zürich/ Schaffhausen	J5337

Express Stellengesuch

			3	4	5	6
B907	Assistant (F&B, Bankett, Event, Catering)		29	SK	per sofort	D/F/E/SLOWAK.
B332	Betriebsassistent / Stv. Geschäftsführer / Chef de Service		30	CH	per sofort	D/F/E
B847	CEO, GM, Direktion, Verwaltung, Bereichsleitung		44	CH	per sofort	D/F/E/PORTU.
B921	Chef de Partie, Sous-chef		41	CH	per sofort	D/F/E/ESPAN.
B934	Chef de Réception / Direktionsassistent		35	DE	per sofort	D/F/E
B904	Chef de Service/ Geschäftsführerin		37	CH	per sofort	D/F/E/ESPAN.
B945	GM, CEO, Direktion		29	CH	per sofort	D/F/E/ESPAN.
B964	Gouvernante / Hauswirtschaft / Service		21	CH	per sofort	D/F/E
B957	Koch		41	CH	per sofort	D/F/E
B935	Koch, Pizzaiolo		24	SK	per sofort	D/F/E
B913	Massage, Wellness- und Spa		46	CH	per sofort	D/F/E/ESPAN.
B883	Masseur ca. 40%		45	CH	per sofort	D/E
B974	Night Auditor/ Receptionist		22	RU	per sofort	D/F/E/ESP/SP
B835	Projektmanagement, Direktionsassistent, Betriebsassistent		30	DE	per sofort	D/F/E
B939	Praktikum Administration, Réception		22	CH	per sofort	D/F/E
B841	Service		44	GR	per sofort	D/E
B473	Service		28	AT	per sofort	D/E
B329	Servicefachangestellter, Chef de service		53	AT	per sofort	D/F/E
B972	Servicekraft/Thekenkraft		34	EG	per sofort	D/F/ARABL.
B783	Servicemitarbeiterin		56	CH	per sofort	D/E
B986	Service/Restauration/Bar/Events/Bankett		20	CH	per sofort	D/E
B590	Sous Chef,Chef de partie		35	HU	per sofort	D/F/HU

1 Referenznummer – Numéro des candidats

2 Nationalität –Nationalité

3 Eintrittsdatum – Date d'entrée

4 Sprachkenntnisse – Connaissances linguistiques

5 Stand per 1.3. 2010. Aufgeführte Stellenangebote könnten zum Zeitpunkt der Erscheinung bereits nicht mehr aktuell sein.

Hotel Phoenix Zermatt

Rezeptionistin
(100%) ab Juni 2010

Sie sind aufgeschlossen, kontaktfreudig und verfügen über Berufserfahrung und Hotel-Kenntnisse. Ihre Muttersprache ist Deutsch und Sie können sich auf Französisch und Englisch verständigen. Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem kleinen Team sowie eine zeitgemässen Entlohnung.

Interessiert?
Dann richten Sie Ihre schriftliche oder elektronische Bewerbung an:

Hotel Phoenix AG
Untere Wieststrasse 11, Postfach 174, CH-3920 Zermatt
info@hotelphoenix.ch

6164-348

Löwen

Für unser Restaurant, das im gebürgertlichen, rustikalen Stil gehalten ist und Gäste zum Verweilen und Geniessen einlädt, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung.

Commis, Chef de Partie (18 - 30-jährig)

Um unseren Gästen erstklassige Qualität zu bieten, stellen wir uns eine motivierte, qualitätsbewusste, flexible und gepflegte Persönlichkeit vor, mit Liebe zum Detail und kreativen Ideen. Sie haben eine abgeschlossene Lehre als Koch, sind teamfähig und behalten auch in hektischen Zeiten den Überblick und einen kühlen Kopf. Dann sind Sie in unserer jungen Küchenbrigade genau die richtige Person! Logierungsmöglichkeit vorhanden.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr Michael Schierling, Geschäftsführer.

6162-3486

Hotel Edelweiss DAVOS

Für unser familiäres 2-Sterne-Hotel mit 42 Zimmern suchen wir für unsere Halbpensionsgäste ab Juni 2010 eine/n:

Köchin/Koch in leitender Funktion

Mit Unterstützung einer Küchenhilfe bereiten Sie unseren Gästen ein abwechslungsreiches Tagesmenü zu. Sie arbeiten selbstständig, organisieren den Einkauf und führen die Warenkalkulation.

Sie erwarten ein junges Betriebsklima, flexible Arbeitszeiten und Freiraum für Ideen und Kreativität.

Ein langjähriges Saisonverhältnis ist wünschenswert.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Edelweiss
Frau Arabelle Sutter
Rossweidstrasse 9, 7270 Davos
hotel@edelweiss-davos.ch
www.edelweiss-davos.ch

6163-3486

GIESSBACH

Mit Ihnen gemeinsam möchten wir einen spannenden und erfolgreichen Sommer im Märchenschloss am Brienzersee erleben!

Ab Mitte April bis Mitte Oktober 2010 suchen wir:

Chefs de Rang

Parkrestaurant oder Gourmet-Restaurant

Service-EinsteigerInnen

ServicepraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Souschef

mit Verantwortung für das Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (30 Plätze, 14 Punkte GaultMillau)

Chef de partie Gourmet-Restaurant

Commis mit Gourmet-Erfahrung

Chef de partie Saucier

Demi-Chef Gardemanger, Entremetier

Commis Tournant

KüchenpraktikantInnen

von Schweizer Hotelfachschulen

Portier und Zimmermädchen

mit guten Deutschkenntnissen

Genauere Stellenbeschreibungen finden Sie unter
www.giessbach.ch / Kontakt Info / Stellenanzeigen

Bitte senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

70 individuell eingerichtete Hochhäuser • Parkrestaurant (140 Plätze) mit grosser Terrasse gegenüber den Gießbachtälern • Gourmet-Restaurant Le Tapis Rouge (40 Plätze) mit der atemberaubenden Aussichtsterrasse • Hotelbar «La Cascade» • Seminarräume und Konferenzräume für 100 Personen • Bankett- und Hochzeitsmöglichkeiten bis 250 Personen • 22 parkähnlicher Umlaufweg, Natursteinbahn, Tennisplatz • Europas älteste Standseilbahn zur eigenen Schiffsstation

Grandhotel Giessbach**, CH-3855 Brienz**
Susanne Crillovich-Cocoglio, Leitung Personalwesen
Tel. +41(0) 33 952 25 25 Fax +41(0) 33 952 25 30
personal@giessbach.ch www.giessbach.ch

6165-3486

Karriereplanung beginnt hier htr stellenrevue

Online unter
www.hoteljob.ch

sanaspanslenzerheide

Für unseren Familienbetrieb (100 Betten) suchen wir eine flexible und aufgestellte

Mitarbeiter/in

(50 - 100 %)

für den Bereich Zimmer und Küche, ab Mai / Juni 2010.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Irène + René Meier
Ferienhaus Sanaspans
7078 Lenzerheide
081/384 17 40
www.sanaspans.ch



6179-3486



Tavolago - Gastronomie zu Wasser & Land

Die Tavolago AG verfügt über eine ausgezeichnete Infrastruktur und ein grosses logistisches Know-How, um neben der Gastronomie "zu Wasser" auf den 21 Dampf- und Motorschiffen auch "zu Land" in unseren 10 Betrieben und bei Caterings einen optimalen kulinarischen Genuss zu garantieren.

Für die Sommersaison 2010 suchen wir ab Anfang Mai bis Ende September:

- Servicekräfte
- Buffet-Mitarbeitende
- Logistik-Mitarbeiter mit Fahrausweis B
- Köche
- Office-Mitarbeitende

Wir suchen Wissen und Können und Ihre aufgestellte und freundliche Art machen Sie zum wertvollen Mitarbeiter. Wir bieten Ihnen einen vielseitigen, nicht alltäglichen Arbeitsplatz auf dem idyllischen Vierwaldstättersee.

Lüderenalp

*** Hotel Restaurant 3457 Wassen im Emmental

*** Hotel-Restaurant 1150m

Seminar-Hotel mit 60 Betten, Restaurant für 200 Personen, mit schönster Aussichtsterrasse zu den Berner Alpen

Wir suchen zur Ergänzung ab April/Mai

**Sous-Chef
Entremetier**
in Brigade von 7-8 Personen

**Servicefachangestellte/r
Hotelfach-/Zimmerfrau**

Wir suchen die abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. L. u. B. Held
3457 Wassen i. Emmental
Tel. 034 437 1676, Fax 034 437 1980
www.luederenalp.ch
hotel@luederenalp.ch

6179-3507



TAVOLAGO



HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN



HOTEL EDELWEISS DAVOS



HOTEL LÖWEN

Sihlbrugg

IHRE CHANCE IM GRILL-SPEISERESTAURANT OBSEE!

Sind Sie eine selbständige Persönlichkeit mit Mut auch Neues kreativ anzugehen? Sind Sie offen, innovativ und vor allem auch ein Organisationstalent? Setzen Sie mit Ihrem Können, Ihren Ideen und viel Eigeninitiative Glanzpunkte in unsere Küche? Sind Sie in der Lage eine kleine Küchenbrigade zu führen? Dann sind Sie

AB 1. MAI 2010 ODER NACH VEREINBARUNG DER/DIE

NEUE KOCH/KÖCHIN

Wir bieten Ihnen viel persönliche Entfaltungsmöglichkeiten und fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Sind Sie an weiteren Details interessiert? Gerne beantworten wir Ihre Fragen oder sind gespannt auf Ihre ausführlichen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Grill-Speiserestaurant Obsee
Fam. Klaus Bürgi-Nägeli
6078 Lungern
Tel.: +41 (0) 478 14 63
restaurant@obsee.ch
www.obsee.ch

6179-3474

Top of Bad Ragaz

Das sind wir!



Auf Sie wartet eine neue Herausforderung, eine nicht alltägliche Stelle in einem traditionellen Schloss mit internationaler Kundschaft. Bei uns sind folgende attraktive Arbeitsplätze ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu belegen:

Chef de Partie w/m Jungköche w/m und Servicefachangestellte

Suchen Sie einen teamorientierten Arbeitsplatz, bei dem Selbstständigkeit und Kreativität gefragt sind?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Rufen Sie uns an, Tel. 081 302 4047 oder info@schloss-wartenstein.ch

Schreiben Sie ganz einfach an:

HOTEL SCHLOSS WARTENSTEIN
Postfach 164
7310 BAD RAGAZ

6179-3481

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserer Arbeit und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

<p

Seehotel **KRONENHOF**

Das Seehotel Kronenhof liegt direkt am Untersee. Das 4-Sterne-Hotel verfügt über 47 komfortable Zimmer, ein Seerestaurant mit 120 Plätzen, Banketträume mit einer Kapazität von bis zu 160 Personen und über ein Bildungs- und Tagungszentrum mit 5 Seminar- und 10 Gruppenräumen.

Wir bieten eine 100%-Stelle nach Vereinbarung als **Receptionist/in**

und eine 100%-Saisonstelle nach Vereinbarung als **Servicemitarbeiter/in**

Sie haben eine entsprechende Ausbildung in der Hotellerie absolviert und waren bereits in einer solchen Position tätig? Sie sind bereit, eigenverantwortlich, exakt und speditiv zu arbeiten? Der Umgang mit Gästen bereitet Ihnen Freude und Sie möchten Ihre Begeisterung für Ihren Beruf täglich ausleben? Dann sind Sie bei uns richtig!

Es erwarten Sie ein junges Team mit viel Elan und Freude an der Arbeit. Wir bieten Ihnen Möglichkeiten, sich beruflich weiterzuentwickeln.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an Markus Bertschi, Hoteldirektor.

Seehotel Kronenhof - Seestrasse 101 - 8267 Berlinen
Tel. 052 762 54 00 - Fax 052 762 54 81
info@seehotel-kronenhof.ch - www.seehotel-kronenhof.ch

Suisse romande



Notre mandant est une entreprise dynamique, innovatrice et en plein essor active dans le secteur de la gastronomie, et qui jouit d'un grand succès au plan national. Pour son Ristorante Gemelli à Fribourg, nous cherchons une personnalité dotée d'un esprit d'entreprise pour occuper le poste de

Chef de cuisine (f/m)

Vos tâches: Vous gérez, organisez la cuisine de notre Ristorante avec une situation idéale en plein centre ville de Fribourg. Avec votre équipe, vous garantissez à notre clientèle, des mets d'une qualité irréprochable. La satisfaction de notre clientèle est le but principal!

Ce que vous apportez: Vous êtes une personne dynamique, une(e) meneuse avec un sens de l'organisation et du flair pour la cuisine italienne. Vous êtes bon communicateur(trice) et vous inspirez confiance et sympathie à tous les niveaux. Vous êtes au bénéfice d'un CFC de cuisinier. Vous appréciez et connaissez la culture italienne.

Nous vous offrons: un poste de cadre avec des défis élevés, dans un environnement moderne et simple; beaucoup de qualités professionnelles et de gestion, une activité indépendante dans des conditions générales données, une équipe motivée et de bonnes possibilités de développement. En bref, la chance de prouver vos compétences.

Nous avons éveillé votre intérêt? Envoyez-nous votre dossier de candidature avec photo.

Bader Gastronomie & Consulting
Madame Margherita Bonaventura
Riedstrasse 3, 6330 Cham
Téléphone 041 7252900, E-Mail: m.bonaventura@bago.ch

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch



Tel. 081 838 99 00 / Fax: 081 838 99 99 / E-Mail: dakern@allegrahotel.ch

HOTEL ALLEGRA
7504 PONTRESINA

Das Garni-Hotel mit Frühstück wurde im Juli 2000 als Neubau eröffnet. 52 moderne, grosszügige Zimmer. Direktzugang zum Hallenbad mit Aussenbecken.

Das Hotel im Zentrum von Pontresina.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Anfang Mai 2010 (auch Jahresstelle möglich)

Reception: Praktikant/in

Sprachen: Deutsch, Italienisch, Englisch

Studio ist vorhanden.

Wenn Sie diese Gelegenheit nicht verpassen wollen, rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

Hotel Allegra

Via Maistra 171

Daniel Kern, Direktor

7504 Pontresina / Engadin

Tel. 0041 (0) 81 838 99 00

Fax: 0041 (0) 81 838 99 99

SOMMERAU-TICINO

Hotel-Restaurants-Catering

Dietikon-Zürich

sucht nach Vereinbarung

PIZZAILO/Tourant

für unsere südländische, kreative Küche. Für unser Angebot an Qualitäts-Pizzas und Mitarbeit auf den anderen Posten als Tourant, sind Sie ein wertvoller Mitarbeiter und können sich weiter entwickeln. Eine nicht alltägliche, kreative Karriere, sehr individuelle Bankette, ein grosser Cateringbereich fordern und fördern die Erfahrung, Einsatzwillen + Selbstständigkeit. Bringen aber Ihnen viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Aus-/Weiterbildung sind uns wichtig. Geboten wird ein attraktiver, intensiver, ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem modernen Tessiner Familienbetrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, BAR, Bankett- & Seminarmöglichkeiten, Cateringangebot. Interessiert? Dann kontaktieren Sie:

Hotel-Restaurants SOMMERAU-TICINO

Personalverwaltung, Beatrice Zanoni

Zürcherstrasse 72, 8953 DIETIKON-Zürich

www.sommerau-ticino.ch

Stellengesuche



www.montarina.ch

Ab März/April 2010
suchen wir zur Ergänzung
unseres Teams ein/e:

Front Office Mitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Hotel&Hostel Montarina
Bernadette Heinrich
Via Montarina 1
6900 Lugano

www.montarina.ch
info@montarina.ch



Wir sind ein wunderschön gelegenes Familiennotel mitten im Kastanienwald an einem «Ort der Kraft» im Tessin und suchen einen motivierten Mitarbeiter für die Saison 2010 (Anf. April bis Anf. Nov.).

Wir suchen eine motivierte

Serviceangestellte

mit Ital.-Kenntnissen, selbstständig und einsatzbereit.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in jungem, kollegalem Team, mit regelmässigen Arbeitszeiten und neuem Mitarbeiterhaus.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen (mit Foto) via E-Mail oder Post:

Hotel Sass da Grüm «Unique»
Gabriella Mettler und Stefan Büschi
6575 San Nazzaro
Tel. 091 785 2171
www.sassdagrum.ch
info@sassdagrum.ch

Svizzera italiana

HOTEL INTERNATIONAL, LUGANO
80-Zimmer, renommiert zentralgelegenes

Hotel sucht auf anfangs April:

RECEPTIONIST(IN)

Sprachen: I,D,F,E

Als fachlich kompetente Persönlichkeit verfügen Sie über Berufserfahrung und gute Fidelio-Kenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit

Zeugnissen, Lebenslauf und Foto.

Fam. Schmid, Hotel International au Lac

Via Nassa 68, 6901 Lugano

Tel: 091/922 75 41, Fax: 091/922 75 44

e-mail: schmid@hotel-international.ch



International

Seit 30 Jahren ein renommiertes Restaurant auf Curaçao, Niederländische Antillen

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

CHEF DE PARTIE - ENTREMETIER - SAUCIER UND PARTISIER

Der/die unser bestehendes Team voller Kreativität, Einsatz, Mitverantwortung und Motivation unterstützt.

Sie sprechen Englisch, sind ehrgeizig und zwischen 25 und 30 Jahre alt.

Sie haben gute Umfangserfahrung und Erfahrung im Gastgewerbe und das Teamdenken ist für Sie selbstverständlich.

Sie haben das Flair sich an einer fremden Kultur anzupassen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Für die Sommersaison 2010 bieten wir in folgenden Bereichen Arbeitstellen an:

FRONT-OFFICE Mitarbeiter/in
SERVICE Fachangestellte/er und Commis
NIGHT-AUDIT Mitarbeiter
ZIMMERREINIGUNG-ETAGE Mitarbeiter/in

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

CONTINENTAL PARKHOTEL
Edgar Fassbind
Via Basilea 28
CH-6900 Lugano

Tel. 0041 (0) 91 966 11 12

Fax 0041 (0) 91 966 13 12

www.continentalparkhotel.ch

info@continentalparkhotel.ch

Rif. Fort. unit 1 - Otrobanda | Curaçao, N.A.
Tel. +599 9 462 5666 | Fax: +599 9 462 6355

E-mail: info@bistroleclochard.com | Website: www.bistroleclochard.com

Stellenvermittlungen

Wir vermitteln **gratis gute Stellen** in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.

Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotelia

A. Noth, Bollerwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz), Tel./Fax 061 421 10 09
www.hotelia.ch

814-363

Gastro Express

Stellen suchen
Stellen anbieten
Kostenlos

www.gastro-express.ch

News aus Gastronomie,
Hotellerie und Tourismus
www.baizer.ch

5247-2838

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration
seit 35 Jahren

Sie haben einen Betrieb
zu verkaufen – zu vermieten
oder Sie suchen einen Betrieb?

Wir sind die Drehscheibe
für interessante Betriebe –
teilen Sie uns Ihre
Anforderungskriterien mit

Wir sind auch die Spezialisten für:

- Verbesserung Wirtschaftlichkeit/
Marketingkonzepte
- Projektentwicklung/Optimierung
- Rekrutierung Direktion, Kader,
Betriebsgruppe
- Nachfolgeregelung, Vermittlung
bei Rechtsstreitigkeiten u.a.m.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055/410 15 57 – Fax 055/410 41 06
hesser@bluewin.ch

5212-2015

HESSER

Unternehmensberatung
für Hotellerie & Restauration

Wir verkaufen im Kt. Zürich
Hotel-Restaurant
mit 100 Zimmer u. Appartements

Der Betrieb befindet sich in einem
guten baulichen Zustand und verfügt
über grosse Infrastruktur und Bau-
landreserve. Gerne erwarten wir Ihre
Kontaktaufnahme.

Poststr. 2, PF 413, 8808 Pfäffikon SZ
055 410 15 57 – Fax 055 410 41 06
hesser@bluewin.ch

6150-3402



**Exklusives Restaurant mit speziellem
Ambiente zu verpachten!**

Per Juni 2010 im Kanton Aargau (20 Minuten von Zürich)

300-jähriges Haus mit gewölbtem Keller
- Buurestube 25 Sitzplätze
- Gourmetstube 30 Sitzplätze
- Sternenstübli 16 Sitzplätze
- Sternensaal 60 Sitzplätze
Mit atemberaubender Gartenterrasse

Ernsthafte Interessenten können sich melden unter:
Tel. +41 52 222 28 24

6150-3409

- Ihre Herausforderung für 2010 -



Säli-Schlossli zu verpachten

- ❖ Zentrale Lage bei Olten
- ❖ Mit atemberaubender Rundumsicht
- ❖ Schlossrestaurant und Rittersaal
- ❖ Bistro/Bar und Terrassen etc.

Weitere Auskünfte: Tel. 062 212 92 07

6234-3520

Heute mit neuer immobilienrevue und stellenrevue.

immobilienrevue htr
marché immobilier



Mehr Informationen zum neuen
lachsfarbenen Bund unter

www.htr.ch, inserate@htr.ch, 031 370 42 42/37

htr hotelrevue

immobilienrevue htr marché immobilier

htr hotel revue Nr. 9 / 4. März 2010



Hotelfinden! Sie haben die Wahl. www.swisshotels.com

Auch unterwegs.

hotelleriesuisse
Swiss Hotel Association

Sparen

Das neue Gebäude-
programm von
Bund und
Kantonen:
Sanieren, Kosten
senken, Klima
schützen.



Fotolia

Neues Gebäudeprogramm



BEAT HAGMANN

PROJEKTLEITER WIRTSCHAFTS-
POLITIK UND NACHHALTIGKEITS-
BEAUFTRAGTER
HOTELLERIESUISSE

Gemäss Hotelbenchmark von hotelleriesuisse wendete die 3- bis 5-Sterne-Hotellerie 2008 bei einem Erdölpreis von 99 Dollar durchschnittlich 293 000 Franken für Energie auf. Die hohen Energiekosten haben vor allem mit dem zum Teil veralteten und entsprechend energieineffizienten Immobilienpark zu tun, bei dem die Wärme um 20 Prozent und beim Strom um 45 Prozent über den SIA-Kennwerten für sparsame und rationale Energieverwendung im Gebäudebereich liegt.

Energiebilanz verbessern

Angesichts der schlechten Energiebilanz muss sich die Hotellerie darauf konzentrieren, die Energieeffizienz im Gebäudebereich zu steigern. Solche Investitionen sind nicht billig. Sanierungsmassnahmen in

Gebäudefülle, in Gebäudetechnik und in erneuerbare Energien haben ihren Preis. Längerfristig zahlen sich diese Investitionen jedoch dank tieferer Energiekosten und attraktiven Payback-Fristen aus. Mit den prognostizierten steigenden Energiepreisen für fossile Energieträger und Strom wird die Branche kostenmässig zusätzlich unter Druck geraten.

280 Millionen pro Jahr

Hier setzt das neue Gebäudeprogramm von Bund und Kantonen ein, welches das Gebäudeprogramm des Klimarappens ablöst. Es unterstützt die Sanierung von Gebäudehüllen und fördert den Um- und Einstieg in erneuerbare Energien. Das Programm fördert neu auch die Sanierung von Einzelbauteilen, wie beispielsweise den Er-

satz von veralteten Fenstern oder die Wärmedämmung von Wänden, Dach und Böden. Für das Gebäudeprogramm des Bundes stehen jährlich 200 Millionen zur Verfügung, die aus der Zweckbindung der CO₂-Abgabe stammen. Hinzu kommen ergänzende Förderprogramme der Kantone für erneuerbare Energien, Abwärmenutzung und Haustechnik in der Größenordnung von 80–100 Millionen Franken. Insgesamt stehen in den nächsten zehn Jahren also 280–300 Millionen Franken pro Jahr für Investitionen in Energieeffizienz und erneuerbare Energien zur Verfügung. Das Programm ist ein intelligentes Instrument zur raschen Einführung und Verbreitung innovativer Energietechnologien. Mit dem Programm wird gleichzeitig der CO₂-Ausstoß bis 2020 um jährlich rund 2,2 Millio-

nen Tonnen gesenkt. Damit wird das Klima nachhaltig geschützt.

Gesuche jetzt einreichen

Seit Anfang Jahr können Gesuche eingereicht werden. Das Internetportal www.dasgebäudeprogramm.ch gibt interessierten Hoteliers detaillierte Informationen über das Programm und führt sie in wenigen Schritten zu den Gesuchsformularen. Die ersten Energiesanierungsprojekte werden ab dem 1.3.2010 bewilligt. Für innovative und intelligente Hoteliers öffnet das Programm so neue finanzielle Chancen und Möglichkeiten für die energetische Gebäudesanierung und damit zur Senkung der Betriebskosten und zum Schutz des wichtigsten USP der Schweizer Tourismuswirtschaft, der Umwelt.

Hier bestimmen Sie den Inhalt!

Wir schicken Ihnen gerne unsere Mediadokumentation.

Telefon 031 370 42 37, inserate@htr.ch

htr hotel revue